



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI VE KABAKLI TART

<https://cook.com.tr>

Kabak 1 Adet  
Taze Kaşar 1 Su Bardağı  
Riviera Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı  
Un 2 Çorba Kaşığı  
Tam Buğday Unu 1 Su Bardağı  
Kepekli Un 1.5 Su Bardağı  
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı  
Limon Suyu 1 Adet  
Su 1 Çay Bardağı  
Sütlük 1 Su Bardağı  
Enginar 3 Adet  
Havuç 1 Adet  
Yumurta 1 Adet  
Kabartma Tozu 1 Adet  
Sıvı Yağ 1.5 Çay Bardağı  
Yulaf Ezmesi 1 Su Bardağı  
Kuru Soğan 1 Adet

Yumurta, tuz, unlar, kabartma tozu, yulaf, limon suyu ve sirke karıştırılıp yoğurulur, streç filme sarılıp buzdolabına kaldırılır.

Enginar, havuç ve soğan doğranır, soğan yağda kavrulur, havuç eklenip kavrulunca kabak ve enginar eklenir, yarım limon suyu sıkılır, tuz ve su eklenip pişirilir..

Un yağda kavrulur, kavrulunca ılık süt eklenir ve sos kıvamına gelince altı kapatılır içine enginarlı karışım eklenir. Pişirme kağıdı yayılan tart kalıbına hamur yayılır, iç harç dökülür ve önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. 25-30 dk sonra üzerine kaşar rendesi serpilip 10 dk daha pişirilir ve fırından çıkarılır, tartımız hazır.

